

Коммерческое предложение от 16.06.2025

Печь конвекционная Тесноека MKF 1664 TS

Цена с НДС: 806 009 руб.

Артикул: **410991**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	16
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	31
Ширина, мм	930
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	140.4
Вес (с упаковкой), кг	154.4

Конвекционная печь [Tecnoeka MKF 1664 TS](#) серии Millennial Bakery&Pastry предназначена для приготовления изделий из дрожжевого теста и мелкой кондитерской продукции на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов.

Прибор оснащен цветным сенсорным дисплеем TFT 7" размером 800x480 мм с возможностью управления на 42 языках, включая русский.

В комплект поставки входят многоточечный термозуп, система автомойки, съемные управляющие из нержавеющей стали и выдвигаемая тележка для противней.

Особенности:

- 500 программируемых рецептов, включая 40 предустановленных (до 10 этапов приготовления за один цикл)
- Кнопка быстрого доступа к частым рецептурам
- Управление аксессуарами с панели управления
- Технология Airflowlogic: специальная форма решетки вентилятора, равномерное движение потоков воздуха в

камере, новая геометрия камеры и возможность регулировки

- Технология Humilogic: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря чему капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет частицы по камере
- Технология Drylogic: комбинированная система вентиляции с клапаном подачи воздуха в камера, контроль наличия пара в камере и управляемый канал для вывода лишнего пара и горячего воздуха
- Функция приготовления на пару с автоматической регулировкой влажности
- Функция «Отложенный старт» до 24 часов
- Режим быстрого приготовления
- Мультиуровневое выпекание
- Полистатическая выпечка
- 4 распределенных по высоте вентилятора для обеспечения равномерного приготовления блюд
- 5 скоростей вращения вентилятора
- Система охлаждения позволяет устанавливать печь в самых узких проемах
- USB-порт позволяет скачивать и загружать программы рецептов в пароконвектомат, а также скачивать данные HACCP
- Возможность подключения к сети Wi-Fi
- Камера из нержавеющей стали AISI 304 10/10 мм с отформованным дном и скругленными углами для лучшей термоциркуляции и простоты чистки
- Дверь с термоотражающим стеклом, ручкой с поворотным замком и механизмом фиксации в открытых положениях 60, 90, 120, 180°
- Регулируемые ножки
- Уровень защиты: IPX5

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.